



## **VORSPEISEN**

### **KLEINE APPETIZER**

#### **AUSTER**

N

€ 4,90 pro Stück

#### **AUSTER-SHOT**

*Mit Ingwer, Chili, Wachtelei und Sojasauce*

N

€ 7,90

#### **GARNIERTE AUSTERN**

3

€ 8,90 pro Stück

#### **CREVETTES ROSÉ**

*Serviert mit Safran-Ailoi*

C

€ 16,90

#### **QUICHE LORRAINE**

*Dazu Salat*

A, C, G, J, 3, 9

€ 12,90

#### **TARTINE FOR'BON**

*Zartschmelzender Camembert auf geröstetem Baguette,*

*dazu Apfelchutney*

*und Wildkräutersalat*

€ 10,90

#### **ANCHOVIS**

*Sardellen mit Fleischtomaten, Olivenöl*

D, G

€ 15,90



## VORSPEISEN

### KLEINER SALATTELLER

€ 6,90

### LE CHÈVRE DE MONSIEUR SEGUIN GEBACKENER ZIEGENKÄSE

*Auf gemischtem Salat, an karamellisierten Walnüssen und Honig*

*J, 9*

€ 14,90

## SUPPEN

### BOUILLABAISSE CLASSIQUE

*Provinzialische Edelfischsuppe mit Rouille und Croûtons*

*B, D, G*

€ 21,90

### GRUYÈRE-KÄSE ZWIEBELSUPPE

*Gratiniert mit Weißbrot und Gruyère-Käse*

€ 11,90

### TAGESSUPPE

*Täglich wechselnd*

€ 8,90



## HAUPTGERICHTE

### FISCH

#### LACHSSTEAK

*Mit Salsa, Wildkräuersalat, Rouille  
und Kapern-Beurre-Blanc*

*B, G,  
€ 27,90*

#### SCHLEMMERFILET

*In hausgemachter Senf-Kräuter-Kruste, dazu Gemüse  
und Kartoffelpüree, Champagnerschaum*

*B, G, J  
€ 24,90*

#### CROUSTILLAND DE LOUP DE MER

*Wolfsbarsch im Brik-Teig mit Safran-Risotto  
und Champagnerschaum*

*A, D, G  
€ 29,90*

### HÄHNCHEN

#### COQ AU VIN

*Geschmorte Hähnchenkeule in Rotweinsauce  
mit Gemüse und Baguette*

*3  
€ 26,90*

#### POULET AU VINAIGRE

*Hähnchenfilet aus der Keule in Senf-Tomaten-Weißweinsauce,  
dazu getrüffeltes Kartoffelpüree*

*G, J  
€ 29,90*



## **FLEISCH**

### **TARTARE DE BOEF**

*Rinderfilet (180g), dazu Trüffelpommes  
und Wildkräutersalat*

C, J, 3, 9

€ 29,90

### **SIRLOIN STEAK**

*Rinder-Hüftsteak,  
dazu Gemüse der Saison, Steakhouse-Pommes  
und Café der Paris-Butter, Jus*

G

€ 31,90

### **CHATEAUBRIAND**

*Rinderfilet, dazu Drillinge, Gemüse der Saison  
mit Sauce Béarnaise*

G

€ 42,00

### **BOEF BOURGUINON CLASSIC**

*Geschmortes Rindfleisch in Burgunderweinsauce,  
an Champignons, Karotten und Kartoffelpüree*

G

€ 23,90

### **SURF & TURF**

*Gegrilltes Rinderfiletsteak (200g),  
gegrillte Tigergarnelen, dazu getrüffelte Steakhouse-Pommes  
und Gemüse der Saison*

€ 38,90



## **PASTA**

### **TAGLIERINI Á LA TRUFFE**

*Taglierini mit frischem Trüffel*

A, C

€ 24,90

### **SPAGHETTI AIOLI**

*Mit frischem Chili und Knoblauch,  
dazu Rucola und Parmesan*

A

€ 19,90

## **VEGETARISCH / VEGAN**

### **GEGRILLTES AUBERGINENSTEAK**

*Dazu Couscous-Salat und Granatapfelkerne*

€ 14,90

### **CHOU-FLEUR AU FOUR**

*Gebackener Blumenkohl mit Rote-Bete-Hummus*

K

€ 14,90



## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

*Vanillecreme mit Karamellkruste*

C, G

€ 8,90

### FONDANT AU CHOCOLAT

*Schokokuchen mit flüssigem Kern,  
dazu Vanilleeis*

A, C, 11

€ 9,90

### TONKABOHNEN-PARFAIT

*Mit Himbeersauce*

C, G, 11

€ 8,90

### CRÊPE SUZETTE

*In Orangensauce, flambiert mit Orangenlikör,  
dazu Vanilleeis*

A, C, G, 11

€ 9,90

### KÄSEPLATTE

*Vier Käsesorten, dazu Walnüsse, Trauben und Honig,  
hausgemachtes Brot*

E, G, J

€ 11,90 für eine Person

€ 19,90 für zwei Personen

### AFFOGATO

*Aromatischer Espresso auf cremigem Vanilleeis*

€ 6,90